

國立高雄餐旅大學廚藝學院專班課程規劃

1. 課程名稱：**餐飲廚藝創新創業實務**
2. 學分數：4 學分/72 小時
3. 課程時間：109.8.24~109.9.1 密集授課，預定時間如以下教學進度表(開課時間若有異動，由廚藝學院公告通知修讀的同學)
4. 選課身份：適用 108-2 實習生選用 C 方案者。
5. 選課方式：**向所屬系科辦公室報名後，由各系辦公室統一彙整名單送交教務處辦理選課事宜。**
6. 科目教學進度表(材料費及校外活動相關費用由本校防疫專款支應)

授課教師：由本院教師與業師共同開課規劃

一、科目名稱：**餐飲廚藝創新創業實務**

二、學分數：4 學分

三、先修科目或先備能力：基本餐飲廚藝專業知識、技術及管理知能。

四、能力指標：

1. 使學生瞭解最新餐飲廚藝產業創新創業趨勢。
2. 使學生具備餐飲廚藝職業倫理、工作熱忱及溝通協調能力。
3. 學習餐飲廚藝創業產銷人發財資六管專業知能。
4. 校內開店實習培養學生未來創業之實務整合能力。
5. 學習開店創業之危機處理實務能力，如：防疫訓練。

五、教材大綱：

預計授課日期	課程時數	單元主題	內容綱要	預計授課教師	教室需求	其他備註事項
8/24(一) 09:10 17:20	8 時 (不午休)	國內外餐飲廚藝產業新趨勢 餐飲廚藝創新創業概論	國內外餐飲廚藝產業創新創業趨勢 餐飲廚藝創新創業概論	曾裕琇 院長	第二實習大樓 6 樓 D611 教室	
8/25(二) 08:10 12:10	4 時	中式點心	1.干貝芋頭糕 2.欖仁馬拉糕	中廚系 林致信 老師	中廚系第一實習 C608、C609 教室	中廚系 材料費 1000/1 人
8/25(二) 13:10 17:10	4 時	京維中點	1.黑糖糕 2.鳳梨酥	中廚系 何建彬 老師	中廚系第一實習 C608、C609 教室	
8/26(三) 08:10 12:10	4 時	時尚中餐	1. 嘉義火雞肉飯 2. 各式魷魚羹 3. 蚵爹	中廚系 謝旭初 教師	中廚系第二實習 D504 教室	

8/26(三) 13:10 17:10	4 時	傳統古早味美食製作	1.紅蔥頭肉燥/滷蛋 2.開胃小菜 3.扁魚白菜滷/筍乾 4.古早味冬瓜排骨湯 5.白飯/肉鬆	中廚系 陳正忠 主任	中廚系第一實習 C501 教室	
8/27(四) 08:10 17:20	8 時	伴手禮創業班 1- 創意西點生產與製作	芋頭酥 蘋果酥粒塔 覆盆子奶油小西餅	烘焙系 汪文雄 老師	烘焙系 C302 教室	烘焙系 材料費 800/1 人
8/28(五) 08:10 17:20	8 時	伴手禮創業班 2- 創意西點生產與製作	西拉雅旅人果蛋糕 葡萄乾紅糖燕麥餅乾 蜂蜜牛舌餅	烘焙系 汪文雄 老師	烘焙系 C302 教室	
8/29(六) 08:10 17:20	8 時	校外開店實習---- 愛心餐車義賣	1、結合中西烘課程製作外賣餐點 2、菜單製作 3、成本控制	西廚系 陳寬定 主任	擺攤地點： Artfood Space 河畔美食市集（高雄鹽埕 - 愛河河西路）	西廚系 材料費 500/1 人 車資 45,000 元 保險費 4,000 元
8/30(日) 08:10 17:20	8 時	校外開店實習---- 愛心餐車義賣	4、微型創業模式 5、合作經營模式 6、團隊合作功能 7、顧客的接觸和服務禮儀 8、社會奉獻與愛心 9、餐飲服務實習	西廚系 陳寬定 主任	擺攤時間：16:00--21:00 相關資料（歷年擺攤照片） https://www.facebook.com/pg/depuis2017/photos/?tab=album&album_id=3125934647488488	
8/31(一) 08:10 17:20	8 時	微型創業理論與實務	微型創業理念發想、創業規劃、可行性評估、菜單設計與研發	廚藝科 林淑瑛 老師	第二實習大樓 6 樓 D611 教室	
9/1(二) 08:10 17:20	8 時	創業企劃書撰寫/ 營運實務訓練	餐廳創業企劃書撰寫/ 營運實務訓練	廚藝科 林淑瑛 老師	第二實習大樓 6 樓 D611 教室	

六、教學要點：

- 1.教材編選：自編教材
- 2.教學方法：理論課程解說(可含產業演講)、校內開店實習、小組報告等。
- 3.教學評量：(1)平時表現、(2)校內實習表現、(3)成果報告。
- 4.教學進度：依授課內容實際進度及學生學習狀況彈性調整。